

Ricotta di mandorle

Ricetta della scuola di cucina Mind - Roma

Ingredienti

250 g mandorle pelate
1000 ml acqua (a temperatura ambiente)
sale (a piacere)
40 ml succo di limone

Preparazione

Le mandorle vanno messe in ammollo in acqua fredda per circa 7 ore. Vanno sciacquate e inserite nel frullatore Hurom poiché molto potente. Frullare a secco per una decina di secondi con la funzione “grind.

Aggiungere metà dell’acqua e frullare con la funzione “smoothie” uno ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Aggiungere anche il resto dell’acqua e frullare per qualche minuto. Trasferire il composto in una pentola e portarlo a bollore.

Spegnere, lasciar intiepidire per una decina di minuti e trasferire in una ciotola. Aggiungere il succo del limone, sale a piacere e mescolare.

Lasciare a riposo per mezz’ora.

Traferire il composto in un panno e poggiarlo sopra un colino, per qualche ora, fin quando il composto si presenterà compatto.

Dargli forma in una fustella forata per ricotta, in modo da eliminare il siero residuo.

